

« Pressé de Canard confit et Charlottes aux Cèpes des Vosges, Accompagné de son espuma »

6 Cuisses de canard à confire ou confites, 3 belles Pommes de terre Charlotte, 1 kg de Cèpes des Vosges, ½ litre Crème liquide, Echalote, Ail, Laurier, Thym frais, Sel et Poivre

Mettre à confire les cuisses de canards avec un bouquet garni ou remettre à température.

Cuire les Pommes de terre Charlotte.

Eplucher et hacher grossièrement l'échalote et l'ail.

Nettoyer soigneusement les cèpes puis les couper dans le sens de la hauteur, des tranches de 4 à 5 mm d'épaisseur.

Dans une poêle antiadhésive, colorer les cèpes de chaque face puis réserver.

Réserver 1/3 des champignons pour l'espuma.

Une fois les pommes de terre cuites éplucher et couper les en rondelles régulières.

Désosser et effiloche finement les cuisses de canard.

Procéder au montage de la terrine en disposant au fond de votre terrine, une couche de cèpes.

Déposer dessus un filet de graisse de canard détournée de la cuisson.

Renouveler le montage avec une couche de charlottes, puis une couche de canard effiloché. Renouveler l'opération jusqu'au remplissage du plat à terrine.

Pour faire l'espuma :

Faire revenir les échalotes dans une sauteuse et ajouter les cèpes puis l'ail.

Verser la crème, faire bouillir. Mixer le tout.

Passer le tout au « chinois étamine ». Verser dans le siphon ½ litre.

Incorporer une cartouche de gaz. Réserver au chaud.

Couper une tranche de terrine, ajouter quelques grains de sel de Guérande et de poivre du moulin. Verser l'espuma de cèpes dans un petit verre.

Recette proposée par :

Lionel Kaldéfi

Les Lilas

12 rue du Général de Gaulle

88120 Vagney

03 29 23 69 47